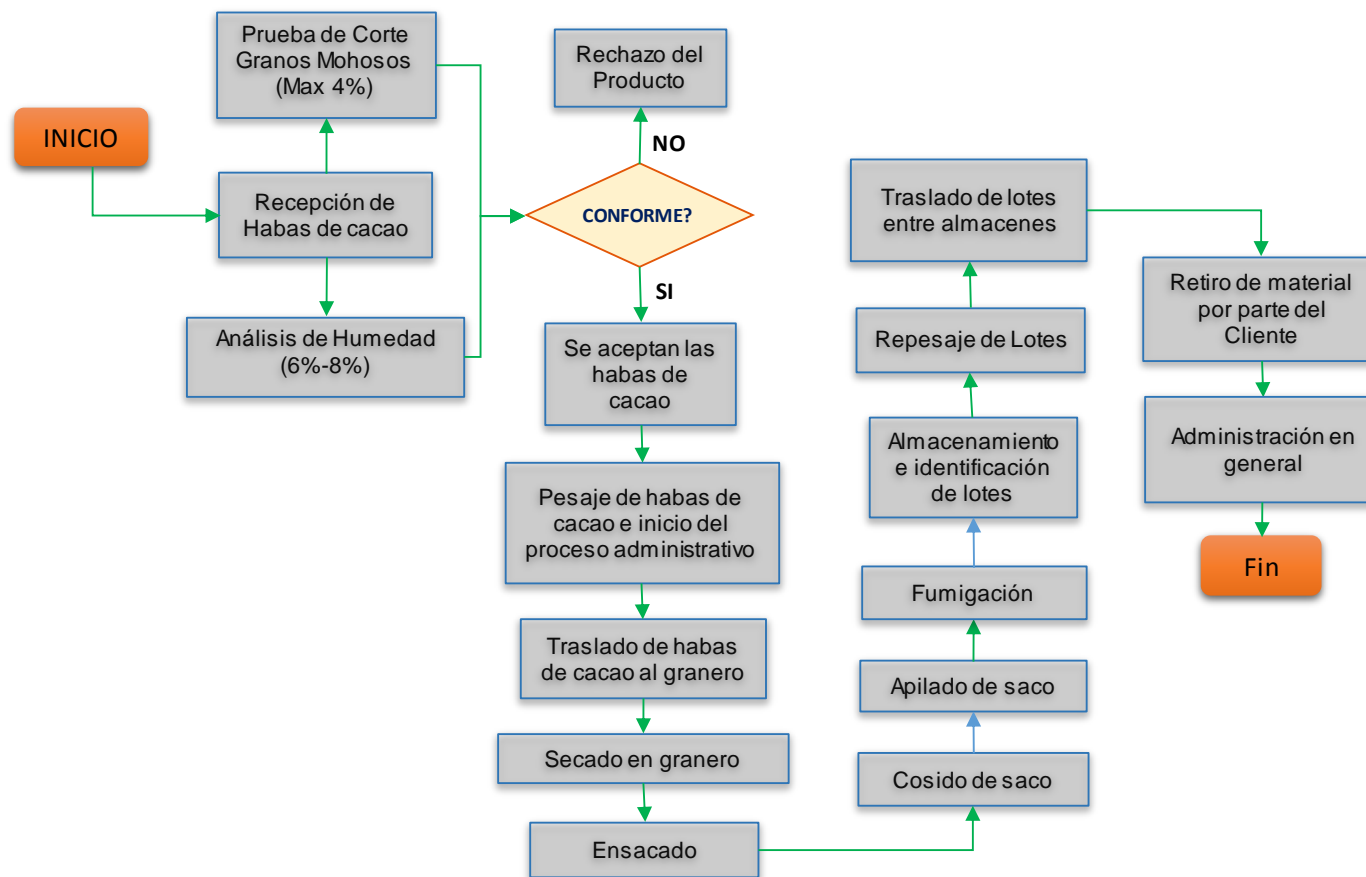


Identificación del problema: Se pierde un 3% de producto desde la compra hasta su uso en fábrica, con respecto a la pérdida objetivo de 2%. El cacao es la principal materia prima para la elaboración de confites y chocolates. Cualquier proceso de optimización del almacenamiento del cacao debe aumentar el rendimiento del mismo.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO



DETERMINACIÓN DEL PROBLEMA.

¿Qué está ocurriendo?

Variación de peso en lotes

¿Cómo?

Debido a la diferencia de peso de lotes en almacenes de proveedores

¿Cuál?

Ocurre aleatoriamente

¿Cuándo?

Durante todo el día

¿Dónde?

En los centros de acopio en los procesos de preparación y almacenamiento

¿Quién? El problema varía por el operador

No

Objetivo específico:

Variaciones del haba de cacao debido a las diferencias de peso en los centros de acopio proveedor desde la preparación de los sacos y durante el almacenamiento, ocurre aleatoriamente durante todo el día y no está relacionado con la habilidad del operador.



Diagrama de Causa y Efecto (Problema 1)





Selección de causas potenciales a ser demostradas (Problema 1)

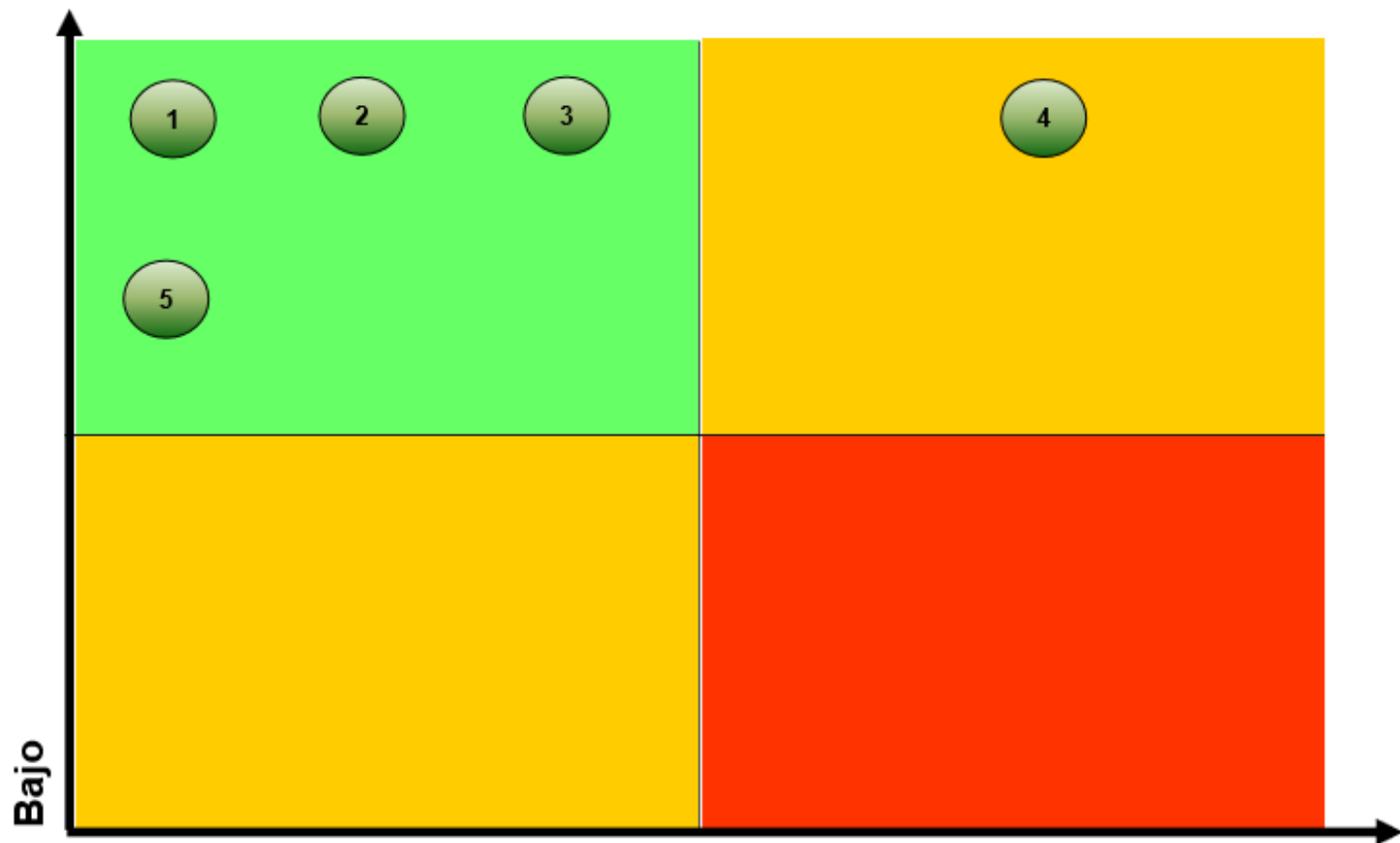
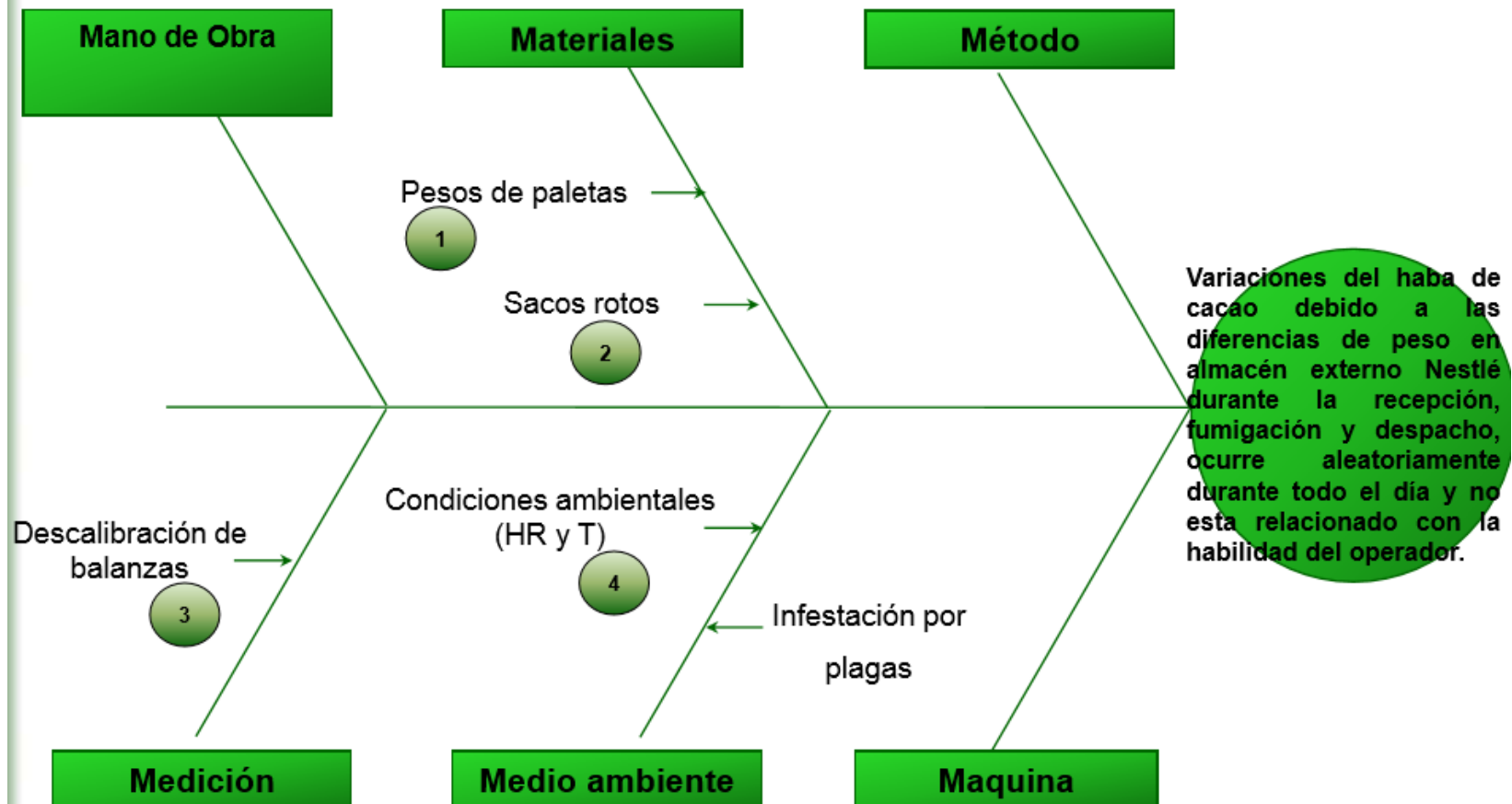




Diagrama de Causa y Efecto (Problema 2)





Selección de causas potenciales a ser demostradas (Problema 2)

